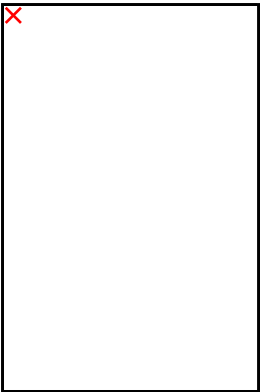




# Fruit'IQF Red summer fruits frozen



|  | Reference | Packaging | % added sugar | Pasteurized | Composition                                                                        | Special order | Bio |
|--|-----------|-----------|---------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|
|  | 10641000  | 5 X 1 Kg  | 0 %           |             | Blackcurrant, pitted red sour cherry, redcurrant, raspberry, blackberry, blueberry |               |     |

**Preservation :**  
- 18°C (0°F)  
36 mois

**Defrosting:**  
Conseillé : entre 0°C et +4°C pendant 24 h environ et 48/72 h (5 et 20kg).  
Possibles : dans l'eau tiède ou au four micro-ondes (programme décongélation).

**Storage after defrosting/opening**  
Entre 0°C et +4°C, 5 jours maximum